



bäumig essen.

Menu du plaisir

27. November bis 12. Dezember 2020

Lachsforelle (NOR) & Tuna (PHL)

*Gebeizt | Freiland Nüssler | Granatapfel | Dill/Senf-Sauce
Wein | Chardonnay 2018 | Selection Werner Rothen | Wallis (CH)
À la Carte CHF 18.00*

Dorade Royale aus Hennequin (FR)

*Marmelade von grünen Tomaten | Sepia-Dip | Violette Pfälzer-Rübe
Wein | Roero Arneis 2019 | Malvirà | Piemont (IT)
À la Carte als Vorspeise CHF 19.00
À la Carte als Hauptgang CHF 41.00*

Kalb (CH)

*Brust geschmort & frittiert | «Gremolata» | Sellerie
Wein | Morellino di Scansano Riserva 2017 | Le Pupille | Toskana (IT)
À la Carte CHF 39.00*

«Grottin» Ziegenkäse by Jumi

*Mandarine | Speck | Früchtebrot
Wein | Sablet Blanc 2018 | Domaine Piaugier | Côtes du Rhône (F)
À la Carte CHF 12.00*

Nougat Parfait

*Vermicelle | Orangenblüten-Meringue | Kumquat
Wein | Ballet d'Octobre 2018 | Domaine Cauhapé | Jurançon (FR)
À la Carte CHF 14.00*

3 Gänge CHF 69.00

4 Gänge CHF 79.00

5 Gänge CHF 89.00

Geniessen Sie unsere Weinreise, zu jedem Gang servieren wir Ihnen den passenden Wein.

Weinreise zum 4 Gang-Menu CHF 42.00

Weinreise zum 5 Gang-Menu CHF 52.00

Brasserie Obstberg | Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 | Fax 031 352 04 42

info@brasserie-obstberg.ch | www.brasserie-obstberg.ch

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne. Vielen Dank

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.